

*****EDITAL*****

**PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 054/2026**

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

**REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO
MARMITEX DESTINADAS AOS PACIENTES
INTERNOS, ACOMPANHANTES E PROFISSIONAIS
PLANTONISTAS, PARA ATENDER A DEMANDA DAS
UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CALDAS
NOVAS – GO**

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$
3.747.095,16**

**DATA DE ABERTURA: DIA 03 DE JULHO DE
2026 ÀS 09H (Horário de Brasília)**

HORÁRIO: 09:00HS

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP: NÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇO Nº 054/2026

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

PROCESSO Nº:	2026035003
INTERESSADO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DATA E HORARIO DA SESSÃO:	Início de acolhimento de propostas dia 23/06/2026. Propostas recebidas até dia 03/07/2026 às 08h00min Abertura das propostas eletrônicas dia 03/07/2026 às 08h30min Início sessão de disputa de lances dia 03/07/2026 às 09h00min Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
OBJETO:	REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO MARMITEX DESTINADAS UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS - GO.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br “ACESSO IDENTIFICADO”. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília – DF.
PREGOEIRO:	MILENY SOUZA FERREIRA - PREGOEIRA
AMPARO LEGAL:	Regido pela Lei nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Municipal nº 3.231/2021, Decreto Municipal nº 434/2025, Decreto Municipal nº 041/2024 e demais legislações pertinentes.
O EDITAL poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.caldasnovas.go.gov.br/ ou a partir da data de sua publicação, através do Endereço eletrônico: https://www.slicx.com.br . Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, Fone: (64) 99239-8658. E-mail: licitacao.saude@caldasnovas.go.gov.br .	

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2026

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

O MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS, por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, usando da competência atribuída pelo Decreto Municipal Nº 907/2026 de 17/06/2026, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste EDITAL, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 054/2026**, que será regida em conformidade com as regras estipuladas na Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Complementar Federal nº 147/2014, Lei Municipal nº 3.231/2021, Decreto Municipal nº 434/2025 e Decreto Municipal nº 041/2024 e demais legislações pertinentes.

1. OBJETO

O objetivo do presente Termo de Referência visa solicitar que seja aberto Processo Licitatório visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO MARMITEX** destinadas aos pacientes internos, acompanhantes e Profissionais Plantonistas da Unidade, para atender a demanda das unidades de saúde do Município de Caldas Novas – GO, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas neste Termo de Referência (Anexo I).

DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTITATIVO:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
01	MARMITEX KIDS - 500 GRAMAS: MARMITEX - ALMOÇO E JANTAR, COM PESO MÉDIO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, COM NO MÍNIMO 03 (TRÊS) REPARTIÇÕES PARA ALIMENTOS, TÉRMICO, DEVENDO A SALADA VIR EM RECIPIENTE SEPARADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ARROZ 80 (OITENTA) GRAMAS FEIJÃO 80 (OITENTA) GRAMAS, CARNE BOVINA, AVES, PEIXES OU OVOS (CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEÍNA EM CADA REFEIÇÃO), MÉDIA 80 (OITENTA) GRAMAS DE CADA, E DIVERSIFICAR AS PREPARAÇÕES DE ACORDO COM O CARDÁPIO; DEVERÁ SEGUIR CRITÉRIO: CARNE BOVINA 2X, AVES 2X, PEIXES 1X, OVOS 1X. GUARNIÇÃO - PREPARAÇÕES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, COM PESO MÉDIO DE 80 (OITENTA) GRAMAS; OBSERVAÇÕES: A SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES (MÉDIA 50 GRAMAS DE CADA), CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEIÇÃO.	Unid	13800

02	MARMITEX SAÚDE (ALMOÇO E JANTAR) - 700 GRAMAS CARACTERISTICAS TECNICAS: PESO MEDIO DE 700 GRAMAS ALMOÇO E JANTAR CONTENDO ARROZ (150g) FEIJÃO (80g) CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEÍNAS EM CADA REFEIÇÃO MÉDIA 150g (CENTO E CINQUENTA) PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, E DIVERSIFICAR AS PREPARAÇÕES DE ACORDO COM O CARDÁPIO GUARNIÇÃO- PREPARAÇÕES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, LEGUMES (250 GR), SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEIÇÃO (70g). OBSERVAÇÕES: - A SALADA DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. -O RECIPIENTE DO MARMITEX DEVE CONTER NO MINIMO TRES DIVISÓRIAS, DEVENDO SER TERMICO. DIETAS GERAIS ESPECIAIS E DIETAS ESPECIALIZADAS PARA ADULTOS E CRIANÇAS CONSIDERANDO AS INFORMACOES CONSTANTES NO ANEXO I.	Unid	102,504
03	MARMITEX DIETA - 500 GRAMAS CARACTERISTICAS TECNICAS: PESO MEDIO DE 500 GRAMAS ALMOÇO E JANTAR CONTENDO UM TIPO DE PROTEÍNA EM CADA REFEIÇÃO CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, (120 GR), PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, (100gr) DE ARROZ BRANCO, (70g) DE FEIJÃO, E SALADA CONTENDO FOLHAS (80g) E LEGUMES (130g) CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEIÇÃO . DIVERSIFICAR AS PREPARAÇÕES DE ACORDO COM O CARDÁPIO ANEXO I. OBSERVAÇÃO: -A SALADA E O FEIJÃO DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. O RECIPIENTE PARA AS PROTEÍNAS DEVE SER TERMICO.	Unid	31.020
04	SOPA PRONTA TIPO MARMITEX GRANDE (G), CONTENDO NO MÍNIMO 750G, CONFORME CARDÁPIO DESCRITO NO ANEXO I E SUGESTÃO DE VARIEDADE.	Unid	31.020

1.2. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam na minuta da Ata de Registro de Preços. (Anexo IV)

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema Eletrônico de Licitações SlicX (www.slicx.com.br).

2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6 Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7 Empresas que possuam em seu quadro societário ou de administradores, pessoas físicas condenadas em segunda instância pelas práticas, de crimes sexuais contra vulnerável (artigos 217-A e 218-C do Código Penal), de crimes previstos nos artigos 240 e 241-E do Estatuto da Criança e do Adolescente e outros crimes de natureza sexual contra crianças ou adolescentes, nos termos do parágrafo único do artigo 3º c/c o artigo 1º da Lei Municipal nº 3.231/2021.

2.8 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.13 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.15 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio eletrônico: <https://www.slicx.com.br>. A sessão será pública, dirigida pelo (a) Pregoeiro (a), e realizada de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos, pela Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Federal Nº 10.024/2019 e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

2.16 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 01 (um) dia útil antes da data da abertura da sessão.

2.17 O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

2.18 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

2.19 A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

2.20 O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

2.21 O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

2.22 Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste EDITAL, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

2.23 Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do (a) Pregoeiro (a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s);

2.24 Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 23/05/2026.
Propostas recebidas até dia 23/05/2026 às 08h00min
Abertura das propostas eletrônicas dia 23/05/2026 às 08h30min
Início sessão de disputa de lances dia 23/05/2026 às 09h00min
Tempo normal de disputa de lances: a critério do (a) Pregoeiro (a)

2.25 Informamos que a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico <https://www.slicx.com.br>, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 3.9 deste EDITAL.

2.26 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

2.27 Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste EDITAL.

2.28 Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.29. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

2.30 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultarem-na para obtenção das informações prestadas.

2.31 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

2.32 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: (34) 992000282, (35) 998622776, (62) 996735382 ou pelos e-mails slic@racgestao.com.br, racgestao@racgestao.com.br ou pelo sitio www.slicx.com.br "Fale Conosco".

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. A Proposta Eletrônica de Preços deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência - ANEXO I.

3.1.1. Até a data de abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

3.1.2. A Proposta Eletrônica de Preços deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência deste EDITAL e enviada exclusivamente por meio eletrônico, a partir da data de publicação do EDITAL, contendo a **MARCA**, bem como o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a qualquer título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

3.1.2.2. As propostas eletrônicas que forem cadastradas sem as respectivas marcas serão desclassificadas.

3.1.2.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.1.2.3.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.1.2.3.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.1.2.3.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.1.2.3.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.1.2.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.1.2.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.1.2.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.1.2.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.1.2.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.1.2.3 ou 3.1.2.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.2. A Proposta de Preço, conforme ANEXO II, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

3.2.1. A “Proposta de Preços” deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

3.2.1.1. Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

3.2.1.2. Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

3.2.1.3. A proposta deverá conter o **preço**, expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (**unitário e total do item**) e se possível por extenso **TOTAL**, contendo a especificação detalhada dos materiais, **marca (uma marca para cada produto)** e demais elementos pertinentes, já inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os materiais serem fornecidos sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

3.2.1.3. Nos casos em que houver renegociação, a proposta reajustada poderá ser enviada por e-mail, devidamente assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante.

3.2.1.4. As propostas que atenderem aos requisitos do EDITAL e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo (a) Pregoeiro (a) da forma seguinte;

a) Discrepância entre valor total grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

3.2.1.5. DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

3.2.1.5.1. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

3.2.1.6. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do EDITAL, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis descritas neste EDITAL.

3.3. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

3.4. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

3.5. Não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do artigo 33 do Decreto Municipal nº 434/2025.

Art. 47. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

Parágrafo Único. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, somente será identificada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

I – que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

II – inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

3.5.1. Considerar-se-á inexecuível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão, ou ainda a não existência de custos de oportunidade.

3.5.2. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverá ser efetuada diligência.

3.6. A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

3.7. A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação dela, caso não o faça.

3.8. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente justificado, comprovado e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

3.9. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;

3.10. É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos “CHAT MENSAGEM” do Item, “CONSULTAR MENSAGENS” e em “DOCUMENTOS”, tanto quanto aos prazos e alterações de situação, até a ADJUDICAÇÃO do certame.

3.11 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX, do artigo 71, da CF/88; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

4.1. A partir do horário previsto neste EDITAL, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

4.1.1 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.2.1. Os lances deverão ser oferecidos pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

4.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

4.4. Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

4.5. O tempo normal da etapa competitiva será encerrado por decisão da Pregoeira, que informará do término, com o mínimo de 02 (dois) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.

4.6. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

4.8. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.5, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

4.9. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

4.10. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

4.11. Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

4.12. O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

4.13. No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de “Abertura das Propostas Comerciais”.

4.14. A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

4.14.1. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site <https://www.slicx.com.br>, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

4.15. Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

4.15.1. A Pregoeira conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

4.16. Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

4.17. A Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

4.18. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

4.19. Se, após a negociação prevista no item 9.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

4.20. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à "etapa competitiva" do PREGÃO ELETRÔNICO.

4.21 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

4.21.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR ITEM**, para a entrega dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

5.2. O sistema eletrônico informará ao licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto nos termos deste EDITAL, cabendo decisão, pelo

(a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

5.3. Havendo empate no momento do julgamento das propostas nos itens de ampla participação será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

5.3.1. Para efeito de verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

5.3.2. Havendo empate Proceder-se-á da seguinte forma:

5.3.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

5.3.2.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

5.3.2.3. Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

5.3.2.4. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

5.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao EDITAL.

5.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o presente subitem, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

5.5. O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>.

5.6. A critério do (a) Pregoeiro (a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

5.7. Em caso de necessidade poderá ser solicitada amostra dos produtos por parte da Pregoeira, para a licitante que ofertar o menor preço, para análise e emissão de parecer, sendo que esta ocorrerá **após o término da fase de lances** e a licitante deverá apresentá-las em prazo não superior a 3 (três) dias a contar da data da solicitação juntamente com a documentação de habilitação, na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, sob pena de desclassificação;

5.7.1. Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

5.7.2. Quando enviadas por via postal, o prazo de entrega será contado a partir da data de postagem das amostras.

5.7.3. A amostra deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo;

5.7.4. A (s) amostra (s) será (ão) avaliada (s) pela área técnica a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;

5.7.4.1. Se a amostra for aceita, a (o) Pregoeira (o) declarará o licitante vencedor adjudicando-lhe o objeto, se este tiver cumprido os requisitos de habilitação.

5.7.5. Os produtos entregues para amostras poderão ser retirados pela licitante em até 10 (dez) dias após a divulgação do resultado, nas condições que estas se encontrarem após a avaliação e testes, quando for o caso. Passado este prazo o Município dará destinação a estas. Os produtos entregues não serão deduzidos do futuro contrato, salvo se houver disposição em contrário no Termo de Referência;

5.8 Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.8.1 Contiver vícios insanáveis;

5.8.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.8.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.8.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.9 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

5.9.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

5.9.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

5.9.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

5.10 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

5.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

5.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

5.12.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

5.12.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

5.13 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do órgão licitante.

6.1.1. Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo (a) Pregoeiro (a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.

6.2. A documentação relativa à habilitação deverá ser apresentada em conformidade com os documentos previstos no Termo de Referência, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133/21.

6.3.1 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.3.2 Os documentos relativos à habilitação, solicitados neste item, deverão ser anexados em local próprio no sistema no momento de cadastramento da proposta, ao qual ficará mantido em sigilo, sendo somente liberado para averiguação do licitante vencedor.

6.3.2.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

6.3.2.2 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6.3.2.3 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.3.3 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

6.3.3.1 Para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e,

6.3.3.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.3.4 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.3.5 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto em subitens anteriormente descritos.

6.4 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

6.5. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.5.1. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia em cópia autenticada; **de quem** representará a empresa junto à licitação.

6.5.2. Ato constitutivo da entidade, sendo:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

d) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

e) Quando se tratar de Microempreendedor Individual, apresentar **Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMI**, expedido pelo Portal do Empreendedor – www.portaldoempreendedor.gov.br.

f) Comprovante da Condição de Micro ou Pequena Empresa ou assemelhada, feita por meio **Certidão emitida pela Junta Comercial** ou documento gerado pela **Receita Federal**, por intermédio de consulta realizada no sítio www.receita.fazenda.gov.br/simples nacional,

com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, caso pretenda se beneficiar do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº123/2006;

6.5.3. Decreto de autorização, devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.5.4. Instrumento de procuração que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for **Instrumento Público**, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for **Instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO V**, devidamente assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

6.6. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

6.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.6.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

6.6.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN), que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

6.6.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

6.6.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

6.6.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

6.7. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

6.7.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 120 (cento e vinte) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

6.7.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

6.7.2. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

6.7.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, **acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, registrado no Órgão Competente**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

6.7.3.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

6.7.3.2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;

6.7.3.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão estar acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5764, de 1971, ou de uma declaração sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

6.7.3.4. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **maior que 1 (um)**, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

6.7.4.0 licitante que apresentar índices econômicos igual ou menor que 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui Capital Social ou Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos itens em que se sagrar vencedora.

6.8 DECLARAÇÕES

6.8.1. Declaração formal da firma licitante, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO IV** deste EDITAL;

6.8.2. Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO V**;

6.8.3. Declaração formal da firma licitante de que atende a Lei Municipal nº 3.231/2021, conforme **ANEXO VI** deste edital;

6.8.3.1. A empresa licitante deverá ainda apresentar a documentação de todos os seus sócios e administradores, bem como as respectivas Certidões “Nada Consta Criminal” ou Similares, do domicílio da pessoa física.

6.8.3.2 Em caso de Certidões Positivas deverão ser apresentadas as Certidões Narrativas, do domicílio da pessoa física.

6.8.4. Declaração formal da firma licitante, que atende ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e em acordo com a Lei Federal n.º 9.854/99, conforme **ANEXO VII** deste EDITAL;

6.8.5. Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

6.8.5.1 As declarações constantes deste item podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.

6.8.6 Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal deverá ser de ambas.

6.8.7 A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste EDITAL, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

6.8.8 A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

6.8.9 As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no EDITAL, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

6.8.10 Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.

6.8.11 A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais previstas, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem do cadastro de reserva ou da classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

6.9 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.9.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido os produtos constantes do objeto desta licitação, bem como se foram cumpridos os prazos estabelecidos e o grau de satisfação. Tal atestado deverá ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, assinado e datado.

7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar eletronicamente a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

7.2.1 A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

7.2.2 A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

7.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

7.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

7.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

7.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

8.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

8.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

8.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

8.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

8.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8.2.1 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

8.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

8.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

8.3.1 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no Decreto Municipal que regulamenta o Sistema de Registro de Preços.

8.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

8.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

8.4.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9.DOS RECURSOS E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/21, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial até o último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, **devendo protocolar o pedido em local próprio no sistema de licitações eletrônicas** **www.slicx.com.br** ou pelo endereço **comissaolicitacao@caldasnovas.go.gov.br**

9.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

9.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

9.6 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.7 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.8 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.8.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.8.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.8.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.8.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.9 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.10 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.11 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.12 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.15 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.1 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.2 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.3 Deixar de apresentar amostra;

10.1.2.4 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5 Fraudar a licitação

10.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2 A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.2 Advertência;

10.2.3 Multa;

10.2.4 Impedimento de licitar e contratar;

10.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.2 A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.3 As peculiaridades do caso concreto;

10.3.4 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.3.5 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

10.3.6 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

10.4.3 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.

10.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no § 5º, do artigo 156, da Lei n.º 14.133/21.

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.4 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.11 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.caldasnovas.go.gov.br/> e através do provedor <https://www.slicx.com.br>

11.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.13

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Modelo Carta Proposta

ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato

ANEXO IV - Minuta de Ata de Registro de Preços

ANEXO V - Termo de Credenciamento

ANEXO VI - Declaração de Idoneidade

ANEXO VII - Declaração de Pleno Atendimento a Lei Municipal nº 3.231/2021

ANEXO VIII – Modelo de Declaração

ANEXO IX – Tabela Unificada de Itens e Valores

11.14 Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro de Caldas Novas, no estado de Goiás, por mais privilegiado que outro seja.

Caldas Novas-GO, 23 de julho de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **CASSIA MARTINS DA COSTA ABREU**
Data: 23/06/2026 09:37:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

CÁSSIA MARTINS DA COSTA ABREU
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

PROTOCOLO Nº 2026035003

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO MARMITEX destinadas aos pacientes internos, acompanhantes e Profissionais Plantonistas da Unidade, para atender a demanda das unidades de saúde do Município de Caldas Novas – GO, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A modalidade será por meio de Pregão Eletrônico, através do Sistema de Registro de Preços.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeição hospitalar para as unidades de saúde do município de Caldas Novas se faz necessária para garantir a qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional das refeições oferecidas aos pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde.

Atualmente, a demanda por alimentação nas unidades de saúde do município exige um serviço que atenda a requisitos técnicos e sanitários rigorosos, conforme preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. A terceirização deste serviço assegura:

1. **Qualidade e Segurança Alimentar** – A empresa contratada será responsável por seguir padrões nutricionais e sanitários adequados, garantindo refeições balanceadas e livres de contaminação, contribuindo diretamente para a recuperação dos pacientes.
2. **Eficiência Operacional** – A terceirização permite que os profissionais de saúde concentrem esforços na assistência aos pacientes, enquanto a empresa especializada gerencia o preparo, transporte e distribuição das refeições de maneira eficiente.
3. **Cumprimento das Normas Vigentes** – A empresa contratada deverá seguir as diretrizes da ANVISA e do Ministério da Saúde, garantindo a adequação das refeições às necessidades específicas dos pacientes, incluindo dietas diferenciadas conforme prescrição médica.
4. **Redução de Custos e Sustentabilidade** – A centralização do fornecimento por meio de uma empresa especializada pode reduzir custos operacionais, minimizar desperdícios e otimizar a utilização de recursos públicos.

Diante do exposto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeição hospitalar se mostra essencial para a manutenção da qualidade dos serviços de saúde prestados à população de Caldas Novas, garantindo um atendimento humanizado e eficaz.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO PARA ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
------	-----------	------	--------

01	MARMITEX KIDS - 500 GRAMAS: MARMITEX - ALMOÇO E JANTAR, COM PESO MÉDIO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, COM NO MÍNIMO 03 (TRÊS) REPARTIÇÕES PARA ALIMENTOS, TÉRMICO, DEVENDO A SALADA VIR EM RECIPIENTE SEPARADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ARROZ 80 (OITENTA) GRAMAS FEIJÃO 80 (OITENTA) GRAMAS, CARNE BOVINA, AVES, PEIXES OU OVOS (CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEÍNA EM CADA REFEIÇÃO), MÉDIA 80 (OITENTA) GRAMAS DE CADA, E DIVERSIFICAR AS PREPARAÇÕES DE ACORDO COM O CARDÁPIO; DEVERÁ SEGUIR CRITÉRIO: CARNE BOVINA 2X, AVES 2X, PEIXES 1X, OVOS 1X. GUARNIÇÃO - PREPARAÇÕES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, COM PESO MÉDIO DE 80 (OITENTA) GRAMAS; OBSERVAÇÕES: A SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES (MÉDIA 50 GRAMAS DE CADA), CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEIÇÃO.	Unid	13800
02	MARMITEX SAÚDE (ALMOÇO E JANTAR) - 700 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PESO MEDIO DE 700 GRAMAS ALMOCO E JANTAR CONTENDO ARROZ (150g) FEIJAO (80g) CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEINAS EM CADA REFEICAO MÉDIA 150g (CENTO E CINQUENTA) PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, E DIVERSIFICAR AS PREPARACOES DE ACORDO COM O CARDAPIO GUARNICAO- PREPARACOES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, LEGUMES (250 GR), SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEICAO (70g). OBSERVAÇÕES: - A SALADA DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. -O RECEPIENTE DO MARMITEX DEVE CONTER NO MINIMO TRES DIVISORIAS, DEVENDO SER TERMICO. DIETAS GERAIS ESPECIAIS E DIETAS ESPECIALIZADAS PARA ADULTOS E CRIANCAS CONSIDERANDO AS INFORMACOES CONSTANTES NO ANEXO I.	Unid	102,504
03	MARMITEX DIETA - 500 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PESO MEDIO DE 500 GRAMAS ALMOCO E JANTAR CONTENDO UM TIPO DE PROTEINA EM CADA REFEIÇÃO CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, (120 GR), PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, (100gr) DE ARROZ BRANCO, (70g) DE FEIJÃO, E SALADA CONTENDO FOLHAS (80g) E LEGUMES (130g) CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEICAO . DIVERSIFICAR AS PREPARACOES DE ACORDO COM O CARDAPIO ANEXO I. OBSERVAÇÃO: -A SALADA E O FEIJÃO DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. O RECIPIENTE PARA AS PROTEÍNAS DEVE SER TERMICO.	Unid	31.020
04	SOPA PRONTA TIPO MARMITEX GRANDE (G), CONTENDO NO MÍNIMO 750G, CONFORME CARDÁPIO DESCRITO NO ANEXO I E SUGESTÃO DE VARIEDADE.	Unid	31.020

3.2. A empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente as exigências contidas no instrumento convocatório e seus anexos.

3.3. As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições nos locais designados, e

quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

3.4. O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizada e climatizada e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

3.5. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da licitante contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

3.6. Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes

3.7. Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

3.8. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, NÃO poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas aos pacientes e servidores.

3.9. Deverá ser observada rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Secretaria de Saúde, as providências cabíveis.

3.10. A quantidade a ser servida deve estar de acordo com o peso mínimo estipulado no Termo de Referência. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos, ou em quantidade inferior, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.

3.11. O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

3.12. Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos à análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos.

3.13. Se algum alimento apresentar irregularidade, o responsável enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A Secretaria de Saúde o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do alimento

fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, cujas características contrariem as definidas neste Termo, alimentos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

3.14. Durante o período da Ata, a Secretaria de Saúde poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

3.15. Ajustar os cardápios elaborados e validados pela CONTRATANTE, durante o mês, atendendo as determinações estabelecidas por esta Secretaria, e as dietas solicitadas deverão ser atendidas conforme prescrição médica;

3.16. A nutricionista ou a coordenadora responsável, elaborará um relatório no final do mês, certificando as entregas das marmitas e avaliando a qualidade das mesmas.

3.17. Ao final do mês, a empresa emitirá um relatório detalhado sobre a quantidade de marmitas entregues.

3.18. Realizar todos os procedimentos necessários no preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 e Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

3.19. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, e o Código de Defesa do Consumidor;

3.20. Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (luvas malha de aço, luvas térmicas, máscara descartável, calçados fechados, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas;

3.15. O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação das refeições com as especificações constantes neste Termo de Referência.

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação pelo Setor Competente.

3.16 - A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

3.17. Recebido o objeto, nos termos dos subitens 1 e 2, se a qualquer tempo durante o seu consumo vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

3.18. - Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Secretaria, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas. A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto

deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes. No tocante aos alimentos discriminados neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

Almoço

Almoço: servidos em marmitex com tampa, acompanhadas de talheres, tudo descartável, sendo que o feijão deverá vir em embalagem separadamente, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral/Livre e Acompanhantes

Alimentos: Pratos balanceados com arroz, feijão, carne (frango, carne bovina ou peixe), legumes ou verduras cozidos, salada fresca e sobremesa (como frutas frescas ou pudins leves).

Embalagem: Os alimentos devem ser distribuídos nas divisórias da marmita (arroz, feijão, carne, legumes/salada), com o feijão em embalagem separada. A sobremesa deve ser servida em potes descartáveis.

Acessórios: Talheres descartáveis (garfo, faca e colher), guardanapos e sachês de sal/tempero (se necessário).

Observação: Após a retirada das refeições dos pacientes, acrescentar tempero na comida para os funcionários como de costume.

Tipo2 - Dieta DM

Alimentos: Pratos com baixo índice glicêmico, como arroz integral, feijão, carnes magras (frango ou peixe), legumes cozidos, salada sem adição de molhos gordurosos e sobremesas com adoçantes artificiais.

Embalagem: Alimentos dispostos nas divisórias da marmita, com o feijão em embalagem separada. Todos os ingredientes devem ser sem adição de açúcar ou sal excessivo.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de adoçante e guardanapos

Tipo3 - Dieta Pastosa

Alimentos: Alimentos triturados ou amassados, como purê de batata, sopas espessas (como creme de legumes), purês de carne ou frango, e arroz amassado. A dieta deve ser facilmente ingerida por pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição.

Embalagem: A refeição deve ser servida em marmita com alimentos triturados ou amassados. Feijão, se incluído, também deverá ser pastoso e embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis (geralmente colheres pequenas para facilitar o consumo), guardanapos.

Tipo4 - Dieta Pastosa DM

Alimentos: Alimentos pastosos com baixo índice glicêmico, como purês de legumes (abóbora, cenoura), carne ou frango triturados, sopas espessas sem açúcar ou molhos. Evitar carboidratos simples e alimentos com alto índice glicêmico.

Embalagem: Alimentos pastosos servidos em marmita com feijão triturado e embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de adoçante, e guardanapos.

Tipo 5 – Dieta Líquida

Alimentos: A dieta líquida inclui sopas coadas, caldos, sucos naturais coados.

Embalagem: Alimentos líquidos devem ser embalados em copos descartáveis, enquanto a marmita pode conter outros líquidos espessos, como mingau. O feijão deve ser em forma de caldo ou purê e embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis (principalmente colheres), guardanapos.

Tipo 6- Dieta Has (Hipossódica, baixo teor em sal)

Alimentos: Pratos com baixo teor de sódio, como arroz integral, feijão (sem adição de sal), carnes magras (sem temperos excessivos), vegetais frescos ou cozidos (sem molho ou tempero salgado) e frutas frescas.

Embalagem: Alimentos dispostos em divisórias na marmita com feijão embalado separadamente. Todos os alimentos devem ser preparados sem adição de sal, para respeitar a dieta.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal com baixo teor de sódio (se necessário) e guardanapos.

Tipo 7- Dieta Hipolipídica (Baixo teor em gordura)

Alimentos: Alimentos com baixo teor de gordura, como arroz integral, carnes magras grelhadas ou cozidas (sem pele), vegetais cozidos, legumes e saladas frescas (sem maionese ou molhos gordurosos), e frutas frescas.

Embalagem: Marmita com alimentos dispostos nas divisórias, com feijão embalado separadamente. Todos os ingredientes devem ser preparados sem óleos ou gorduras adicionais.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal com baixo teor de sódio, adoçante (se necessário) e guardanapos.

Tipo 8- Dieta Branda

Alimentos: Alimentos de fácil digestão, como arroz branco, feijão (sem temperos fortes), carne magra cozida ou grelhada (sem temperos picantes ou gordurosos), purê de batata, legumes cozidos e sobremesas leves como pudins ou frutas cozidas.

Embalagem: Alimentos bem preparados e dispostos nas divisórias da marmita, com feijão embalado separadamente. Frutas devem ser cozidas ou amassadas.

Acessórios: Talheres descartáveis, guardanapos e sachês de sal (se necessário).

Tipo 9- Dieta Obstipante

Alimentos: Alimentos de baixo teor de fibra, como arroz branco, feijão cozido (sem muita fibra), carnes magras cozidas ou grelhadas, purês de batata, gelatina, bananas maduras e maçãs cozidas (sem casca).

Embalagem: Alimentos dispostos nas divisórias da marmita, com o feijão embalado separadamente. Todos os alimentos devem ser preparados para evitar fibras que possam irritar o intestino.

Acessórios: Talheres descartáveis, adoçante (se necessário), guardanapos.

Tipo 10- Dieta Hiperproteica

Alimentos: Alimentos ricos em proteínas, como carnes magras (frango, peixe, carne bovina), ovos cozidos ou mexidos, queijo branco, legumes e vegetais cozidos, arroz e feijão. Pode incluir também pratos ricos em proteína como frango desfiado e purê de legumes.

Embalagem: Marmita com alimentos ricos em proteínas, com feijão embalado separadamente. A refeição deve conter porções suficientes para atender à demanda proteica do paciente. Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal e guardanapos.

Tipo 11 – Dieta Leve

A dieta leve é indicada para pacientes hospitalizados que necessitam de alimentos de fácil digestão, geralmente após procedimentos cirúrgicos, doenças agudas ou em recuperação. Os alimentos devem ser leves, com baixo teor de gordura e temperos suaves, favorecendo a recuperação do paciente e evitando sobrecarga ao sistema digestivo.

Alimentos Permitidos: Arroz branco, batatas cozidas, macarrão simples, pão branco ou integral (sem muita crosta). Cenoura cozida, abóbora, beterraba cozida, abobrinha, brócolis e couve-flor cozidos e sem temperos fortes. Proteínas: Frango desfiado ou cozido sem pele, peixe branco grelhado ou cozido, ovos mexidos (sem gordura).

Embalagem: Os alimentos devem ser embalados de forma que mantenham a frescura, com pães e batatas embalados em potes ou caixas descartáveis. Frutas devem ser embaladas em papel filme e sucos servidos em copos descartáveis.

Acessórios: Talheres descartáveis, adoçante (se necessário), sachês de sal (com moderação), e guardanapos.

Jantar

Jantar: servidos em marmitex com tampa, acompanhadas de talheres, tudo descartável, sendo que o feijão deverá vir em embalagem separadamente, podendo ser solicitada em um ou mais dos seguintes tipos:

Tipo 1 – Dieta Geral, livre/acompanhantes

Alimentos: Sopas ou caldos variados, como sopa de legumes, sopa de frango, caldo verde, ou sopa de carne. A refeição deve ser bem equilibrada com ingredientes frescos e nutritivos.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido na marmita de alumínio com tampa. O feijão, caso seja parte da refeição, deve ser embalado separadamente em recipiente adequado.

Acessórios: Talheres descartáveis, como colher de sopa, e guardanapos. Se necessário, sachês de sal ou tempero.

Observação: Após a retirada das refeições dos pacientes, acrescentar tempero na comida para os funcionários como de costume.

Tipo 2 - Dieta Dm

Alimentos: Sopas e caldos preparados com baixo índice glicêmico e sem adição de açúcar ou carboidratos simples. Exemplos incluem caldo de frango sem gordura, sopa de legumes sem batata ou cenoura (que são mais ricas em amido), e caldo de carne magra.

Embalagem: Sopa ou caldo servido em marmitex com tampa, com o feijão (se incluído) embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de adoçante, e guardanapos

Tipo 3 - Dieta Pastosa

Alimentos: Sopas ou caldos bem cozidos e passados, com todos os ingredientes triturados ou amassados, como purê de abóbora, sopa de legumes triturada ou caldo de carne bem coado.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido em marmita de alumínio com tampa. O feijão deverá vir bem triturado e embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis (geralmente colher pequena), guardanapos.

Tipo 4 - Dieta Pastosa DM

Alimentos: Sopas e caldos sem carboidratos simples, sem açúcares ou ingredientes que elevem rapidamente o nível de glicose. Exemplos de sopas: sopa de legumes passados (como cenoura, abóbora e couve), caldo de frango sem gordura.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido em marmita de alumínio com tampa, e o feijão triturado deve ser embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de adoçante, e guardanapos.

Tipo 5 - Dieta Líquida

Alimentos: Sopas e caldos completamente líquidos, como caldo de frango, caldo de legumes, e sopas coadas. Não devem conter pedaços grandes ou sólidos.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido em copos ou marmitas descartáveis, bem vedados. Caso haja feijão, este deve ser em forma de caldo e embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis (principalmente colher pequena), guardanapos

Tipo 6 Dieta Has (Hipossódica, baixo teor de sal)

Alimentos: Sopas e caldos com baixo teor de sal, preparados com ingredientes frescos e sem adição de sal. Exemplos incluem caldo de legumes sem sal, caldo de frango sem sal, sopa de legumes sem temperos fortes.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido na marmita de alumínio com tampa, com o feijão (se incluído) embalado separadamente. A comida deve ser temperada com ervas naturais, sem adição de sal.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal com baixo teor de sódio (se necessário), e guardanapos.

Tipo 7 – Dieta Hipolipídica (baixo teor de gordura)

Alimentos: Sopas e caldos com baixo teor de gordura, preparados com carnes magras (como peito de frango ou peixe), legumes e vegetais. Exemplos incluem sopa de legumes, caldo de frango desengordurado, e sopa de abóbora.

Embalagem: A sopa ou caldo será servido na marmita de alumínio com tampa. O feijão, se incluído, será embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal com baixo teor de sódio (se necessário), e guardanapos.

Tipo 8 – Dieta branda

Alimentos: Sopas e caldos leves, como caldo de frango, sopa de legumes cozidos sem temperos fortes, caldo verde (sem linguiça ou alimentos pesados), e sopas de vegetais simples.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido na marmita de alumínio com tampa, e o feijão será embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, guardanapos e sachês de sal (se necessário).

Tipo 9 – Dieta Obstipante

Alimentos: Sopas e caldos preparados com ingredientes de fácil digestão, com baixo teor de fibras, como caldo de frango, sopa de cenoura ou abóbora, e caldos coados sem pedaços de fibras vegetais.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido em marmita de alumínio com tampa. O feijão, se incluído, será embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, guardanapos.

Tipo 10 – Dieta Hiperproteica

Alimentos: Sopas e caldos ricos em proteínas, como caldo de carne magra, sopa de frango com pedaços de carne, caldo de peixe e sopas de legumes com adição de carne moída ou frango desfiado.

Embalagem: A sopa ou caldo será servido na marmita de alumínio com tampa. O feijão, se incluído, será embalado separadamente.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal (se necessário) e guardanapos.

Tipo 11 – Dieta Leve

Alimentos: Sopas e caldos com baixo teor de sal, gordura preparados com ingredientes frescos e sem adição de sal. Exemplos incluem caldo de legumes sem sal, caldo de frango sem sal, sopa de legumes sem temperos fortes.

Embalagem: A sopa ou caldo deve ser servido na marmita de alumínio com tampa, com o feijão (se incluído) embalado separadamente. A comida deve ser temperada com ervas naturais, sem adição de sal.

Acessórios: Talheres descartáveis, sachês de sal com baixo teor de sódio (se necessário), e guardanapos

Observações Comuns para Todos os Tipos de Dieta:

Embalagem: Todos os alimentos devem ser embalados de forma segura em copos descartáveis, com vedação adequada e sem risco de contaminação.

Higiene e Segurança: Os alimentos devem ser preparados e transportados em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Temperatura: Alimentos como mingaus e sopas devem ser entregues na temperatura adequada (60 ° C).

Identificação: Cada refeição deve ser identificada com o nome do paciente, tipo de dieta e data de preparo.

Acessórios: Talheres descartáveis adequados, como colher pequena ou garfo, sachês de adoçante (se necessário), sal e guardanapos.

Entrega pontual: Todas as refeições devem ser entregues no horário estipulado, de preferência logo após o preparo, para garantir a qualidade e frescor dos alimentos.

Frequência: Se for uma entrega regular, deve-se garantir que os alimentos variem entre os dias para não gerar monotonia na dieta do paciente.

Dieta Hipercalórica

Almoço

Alimentos:

- Proteínas (frango, carne bovina, peixe gorduroso) preparadas com molhos nutritivos à base de azeite, manteiga ou creme de leite.
- Arroz, massas com molhos cremosos ou purês de vegetais ricos em calorias (batata, mandioca, inhame, abóbora).
- Legumes cozidos ou assados com azeite.
- Queijos amarelos e castanhas podem ser adicionados às preparações.
- Sobremesas calóricas como vitaminas, mousses ou frutas com creme de leite.

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Sobremesas embaladas separadamente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Sopas e caldos preparados com ingredientes ricos em calorias e nutrientes, como cremes à base de leite com batatas, cenoura, mandioca, inhame e carnes de alta densidade calórica (frango, carne bovina, peixe gorduroso).
- Acrescentar queijos, azeite, manteiga ou outras gorduras saudáveis para elevar o valor calórico.
- Pães ou torradas como acompanhamento.

Embalagem:

- Sopas e caldos embalados em recipientes descartáveis térmicos com tampa vedada.
- Pães e torradas em embalagens bem fechadas para evitar ressecamento.

Acessórios:

- Talheres descartáveis resistentes.
- Guardanapos.

Dieta Hipocalórica

Almoço

Alimentos:

- Proteínas magras (frango, peixe, carne bovina magra) preparadas sem fritura e com baixo teor de gordura.
- Arroz integral, quinoa ou massas integrais sem molhos calóricos.
- Legumes e verduras cozidos ou crus, temperados com pouco azeite e sem molhos industrializados.
- Evitar alimentos ricos em calorias, como queijos amarelos, molhos cremosos e frituras.
- Sobremesas leves, como frutas frescas de baixo índice calórico (morango, melancia, pera) ou gelatina sem açúcar.

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Porções individuais de sobremesa embaladas separadamente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Sopas e caldos leves, preparados com legumes e proteínas magras (como frango ou peixe).
- Evitar adição de creme de leite, manteiga ou óleos em excesso.
- Preferência por caldos à base de vegetais, com pouco sal e sem engrossantes calóricos como batata ou mandioca.
- Acompanhamento de torradas ou pães integrais em porções reduzidas.

Embalagem:

- Recipientes descartáveis térmicos com porções controladas e vedação adequada.
- Pães ou torradas embalados individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Dieta Pobre em Vitamina K

Almoço

Alimentos:

- Proteínas (frango, carne bovina, peixe) preparadas sem molhos que contenham

folhas verdes.

- Arroz, massas ou purês de vegetais permitidos (batata, cenoura, abóbora).
- Legumes pobres em vitamina K (como cenoura, chuchu, pimentão, beterraba)

cozidos ou assados.

- Evitar vegetais folhosos como espinafre, couve, rúcula e brócolis.
- Sobremesas como frutas com baixo teor de vitamina K (maçã, uva, melão) ou gelatina.

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Sobremesas embaladas separadamente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Caldos e sopas preparados sem vegetais de folhas verdes (como couve, espinafre e brócolis), pois são ricos em vitamina K.
- Uso de legumes alternativos como abóbora, cenoura, batata e chuchu.
- Carnes brancas ou vermelhas bem cozidas.
- Evitar temperos industrializados com possíveis concentrações de vitamina K.

Embalagem:

- Recipientes térmicos descartáveis com tampa vedada.
- Pães ou torradas embalados individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Dieta Isenta de Lactose

Almoço

Alimentos:

- Proteínas (frango, peixe ou carne bovina) preparadas sem molhos à base de leite.
- Arroz, massas sem lactose ou purês de vegetais (batata, mandioca, abóbora).
- Legumes cozidos ou saladas sem queijos ou molhos lácteos.
- Sobremesas sem lactose, como gelatina, frutas frescas ou doces preparados com leite vegetal.

Embalagem:

- Pratos acondicionados em embalagens térmicas descartáveis bem vedadas.
- Porções de sobremesa embaladas individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Sopas e caldos preparados sem leite ou derivados, utilizando vegetais, carnes e temperos naturais.
- Evitar cremes engrossados com leite ou queijos.
- Opção de pão ou torradas sem lactose como acompanhamento.

Embalagem:

- Recipientes descartáveis térmicos com vedação.
- Pães ou torradas embalados individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Dieta Isenta de Glúten

Almoço

Alimentos:

- Proteínas grelhadas, assadas ou cozidas (frango, peixe, carne bovina).
- Arroz, quinoa ou massas sem glúten.
- Legumes cozidos ou saladas com molhos sem glúten.
- Evitar farinhas tradicionais e produtos industrializados sem certificação sem glúten.

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Porções embaladas separadamente para evitar contaminação cruzada.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

Sopas e caldos preparados sem espessantes à base de trigo ou farinhas com glúten.

- Uso de batata, mandioca ou abóbora para dar cremosidade.
- Pães ou torradas sem glúten como acompanhamento.

Embalagem:

- Recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Pães e torradas embalados individualmente para evitar contaminação cruzada.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Dieta Isenta de Frutose

Almoço

Alimentos:

- Proteínas grelhadas ou cozidas (frango, peixe, carne bovina).
- Arroz, massas sem molhos adocicados e purês sem adição de frutas.
- Legumes cozidos permitidos (como abobrinha, chuchu, cenoura, couve-flor).
- Evitar molhos e temperos com frutose oculta (como ketchup, molhos industrializados).

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis.
- Porções individuais bem vedadas.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Caldos e sopas preparados sem ingredientes ricos em frutose (evitar cebola em excesso, molhos industrializados e algumas hortaliças).
- Preferência por caldos de carne, frango e vegetais permitidos.
- Acompanhamento de pães ou torradas isentos de frutose.

Embalagem:

- Recipientes térmicos descartáveis com tampa vedada.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Dieta Pobre em Potássio

Almoço

Alimentos:

- Proteínas (frango, carne bovina magra, peixe) preparadas sem molhos industrializados e com pouco sal.
- Arroz branco, massas simples sem molhos à base de tomate ou vegetais ricos em potássio.
- Legumes de baixo teor de potássio (abobrinha, cebola, chuchu, pepino, pimentão) cozidos ou assados.
- Evitar batata, mandioca, beterraba e espinafre, substituindo por opções de menor teor de potássio.
- Sobremesas seguras, como maçã cozida, gelatina ou biscoitos simples.

Embalagem:

- Pratos embalados em recipientes térmicos descartáveis bem vedados.
- Porções de sobremesa embaladas individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

Jantar (Caldos e Sopas)

Alimentos:

- Sopas e caldos preparados com ingredientes de baixo teor de potássio, como arroz, macarrão, chuchu, abobrinha, cebola e pimentão.
- Proteínas magras (frango, carne bovina ou peixe) cozidas sem temperos industrializados.
- Evitar batata, mandioca, beterraba, espinafre e outros alimentos ricos em potássio.
- Torradas ou pães brancos como acompanhamento.

Embalagem:

- Sopas e caldos embalados em recipientes descartáveis térmicos bem vedados.
- Pães ou torradas embalados individualmente.

Acessórios:

- Talheres descartáveis.
- Guardanapos.

PORÇÕES A SEREM UTILIZADAS NAS REFEIÇÕES POR PACIENTE/ ACOMPANHANTES / PESSOAS EM GERAIS

PACIENTES – DIETAS GERAL, LIVRE E ACOMPANHANTES		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Pão francês	50g	1 unidade
Margarina ou manteiga (sachê)	10g	1 sachê
Geleia (sachê)	10g	1 sachê
Café com leite	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Linguiça assada	120g	1,5 (uma e meia) unidade média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Bolo (diversos sabores)	60g	1 fatia média
Torradas com manteigas /sem manteigas	30g	4 unidades
Suco	200ml	1 copo americano
Bolacha de sal	30g	1 pacote fechado
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Refeições para pacientes e acompanhantes o único tempero que pode usar é somente alho, sal e cebola. / Já para as refeições de funcionários pode usar tempero normal como de costume.

PACIENTES – DIETAS DM		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira

Pão integral (forma, francês)	50g	1 unidade
Margarina ou manteiga (sachê)	10g	1 sachê
Geleia (sachê)	10g	1 sachê
Chá	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz integral	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Bolo (diversos sabores)	60g	1 fatia média
Torradas com manteigas /sem manteigas	30g	4 unidades
Suco sem açúcar	200ml	1 copo americano
Bolacha integral	30g	1 pacote fechado
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Dietas de paciente não pode usar muito tempero, somente sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico.

PACIENTES – DIETAS DM PASTOSA		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Mingau de aveia/fubá/maisena	200g	4 colheres de servir cheias
Café com leite	200ml	1 copo americano
Caldos (batido)	500 ml	1 copo grande
Sopas (batida)	500 ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio

Observação: Todas as dietas do almoço e jantar pastosas precisam ser batidas no liquidificador até ficar numa textura mais espessa (grossa).

PACIENTES – DIETAS LÍQUIDAS		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Mingau de aveia/fubá/maisena	200g	4 colheres de servir cheias
Café com leite	200ml	1 copo americano

Caldos (batido)	500 ml	1 copo grande
Sopas (batida)	500 ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio

Observação: Todas as dietas precisam ser batidas no liquidificador e coada até ficar numa textura bem líquida.

PACIENTES – DIETAS HAS (HIPOSSÓDICA, BAIXO TEOR DE SAL)		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Bolacha integral	30g	1 pacote
Geleia	10g	1 sachê
Chá	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Bolo (diversos sabores)	60g	1 fatia média
Torradas sem manteigas	30g	4 unidades
Suco	200ml	1 copo americano
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Nessa dieta específica de paciente não pode usar muito tempero, somente, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico. De preferência que a comida venha SEM SAL.

PACIENTES – DIETAS HIPOLIPÍDICA (BAIXO TEOR EM GORDURA)		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Bolacha integral	30g	1 pacote/unidade
Geleia (sachê)	10g	1 sachê
Chá	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha

Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Bolo (diversos sabores)	60g	1 fatia média
Torradas sem manteigas	30g	4 unidades
Suco	200ml	1 copo americano
Bolacha de sal	30g	1 pacote fechado
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Nessa dieta específica de paciente não pode usar muito tempero, somente, sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico. De preferência que a comida venha SEM GORUDURA/ÓLEO.

PACIENTES – DIETA BRANDA		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Mingua de aveia	200g	4 colheres de servir cheias
Café com leite	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco bem cozido	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Purê de batata	100g	2 colheres bem cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Linguiça assada	120g	1,5 (uma e meia) unidade média
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções

Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Suco	200ml	1 copo americano
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Dietas de paciente não pode usar muito tempero, somente sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico.

PACIENTES – DIETA OBSTIPANTE		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Bolacha de sal	30g	1 pacote/unidade
Laranja	130	1 unidade
Chá	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz integral	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Linguiça assada	120g	1,5 (uma e meia) unidade média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de mamão	300ml	1 copo médio
Suco	200ml	1 copo americano
Bolacha de sal	30g	1 pacote fechado
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Dietas de paciente não pode usar muito tempero, somente sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico.

PACIENTES – DIETA HIPERPROTEÍCA		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Pão francês	50g	1 unidade
Margarina ou manteiga (sachê)	10g	1 sachê
Geleia (sachê)	10g	1 sachê
Café com leite	200ml	1 copo americano

Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador
Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Linguiça assada	120g	1,5 (uma e meia) unidade média
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Bolo (diversos sabores)	60g	1 fatia média
Iogurte (diversos sabores)	170g	1 pote
Torradas com manteigas /sem manteigas	30g	4 unidades
Suco	200ml	1 copo americano
Bolacha de sal	30g	1 pacote fechado
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande

Observação: Dietas de paciente não pode usar muito tempero, somente sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico.

PACIENTES – DIETA LEVE		
Alimento	Quantidade (g/ml)	Medida caseira
Mingua de aveia	200g	4 colheres de servir cheias
Café com leite	200ml	1 copo americano
Fruta	200g	2 porção
Arroz Branco bem cozido	100g	2,5 (duas e meia) colheres de arroz cheia
Purê de batata	100g	2 colheres bem cheia
Feijão em caldo	80g	1 concha
Bife de peito de frango grelhado	120g	2 bife pequeno
Carne de panela	120g	4 colheres de sopa
Almôndega	120g	3 unidades
Sobrecoxa assada	120g	1 sobrecoxa média
Linguiça assada	120g	1,5 (uma e meia) unidade média
Macarrão alho e óleo	80g	1 pegador

Vinagrete	80g	1 colher
Banana frita	80g	2 colher rasa
Picadinho de carne	120g	4 colheres de sopa cheia
Molho de peito de frango	120g	2 colheres de sopa cheia
Legumes	120g	3 colheres de servir cheia
Salada de folhas	120g	2 porções
Salada de frutas	300ml	1 copo grande
Vitamina de frutas	300ml	1 copo médio
Suco	200ml	1 copo americano
Gelatina	200g	1 copo americano/descartável
Caldos	750 ml	1 copo grande
Sopas	750ml	1 copo grande
Observação: Dietas de paciente não pode usar muito tempero, somente sal, alho e cebola, devido ao seu quadro clínico.		

4. DO PREÇO

4.1. O preço deverá ser cotado considerando-se quaisquer valores gastos ou despesas, seguros, transporte, tributos e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem na execução dos serviços.

4.2. A proposta de preços deverá apresentar prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Os recursos para o pagamento das despesas advêm do Tesouro Municipal e Federal oriundos das seguintes Dotações Orçamentárias:

MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE SAÚDE	06.0622.10.122.7019.8098.339030 - Fonte: 102
UPA	06.0623.10.122.7019.8079.339030 - Fonte: 102, 107 e 131
CAPS	06.0623.10.122.7019.8128.339030 - Fonte: 102, 131
MANUTENÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL	06.0623.10.302.7019.8069.339030 - Fonte: 102, 107
CENTRO MÉDICO MUNICIPAL	06.0623.10.302.7019.8070.339030 - Fonte: 102 e 107
MAC	06.0623.10.302.7019.8102.339030 - Fonte: 102 e 107
MANUTENÇÃO DO SAMU	06.0623.10.302.7019.8126.339030 - Fonte: 102, 107 e 131
VIGILÂNCIA EM SAÚDE	06.0623.10.305.7019.8103.339030 - Fonte: 102 e 107
MANUTENÇÃO DO SVO	06.0623.10.305.7019.8127.339030 - Fonte: 102, 107 e 131

6. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. As refeições serão entregues de forma parcelada conforme a solicitação dos responsáveis pelas unidades de saúde nos locais e horários mencionados no Anexo II deste Termo de referência.

7. DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias mediante apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is), conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento dos serviços e da competente liquidação da despesa;

7.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

7.3. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

7.4. A remuneração da empresa CONTRATADA será resultante do somatório do quantitativo efetivamente prestado no período de referência.

7.5. Estarão incluídos no valor total do pagamento todos os tributos, salários, encargos sociais, trabalhistas e fiscais e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto.

7.6. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

7.7. Não produziu os resultados acordados.

7.8. Deixou de executar as atividades CONTRATADAS, ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

7.9. Deixou de utilizar os materiais e recursos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.10. O Órgão CONTRATANTE somente efetuará o pagamento de Notas Fiscais ou duplicatas contra ela emitidas à proponente vencedora, estando vedada a negociação de tais títulos com terceiros;

7.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

7.12. A efetivação do pagamento ficará condicionada à comprovação, por parte da CONTRATADA, da manutenção de todas as condições habilitatórias exigidas em edital;

7.13. O Órgão CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos desta licitação;

7.14. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

7.15. Constatando-se, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE;

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

7.17. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à

rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa;

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação;

7.19. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE.

7.20. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = N \times Vp \times (I / 365)$ onde:

EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE) / 100

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

8.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Firmado o contrato, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

9. DO REAJUSTE

9.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses contado da data limite para a apresentação das propostas;

9.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

9.3. Em caso de prorrogação de vigência contratual, nos termos do artigo 107, da Lei 14.133/2021, é facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da CONTRATADA;

9.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

9.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 9.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;
- 9.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;
- 9.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;
- 9.9. O reajuste será realizado por apostilamento;
- 9.10. Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior;
- 9.11. O CONTRATADO só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual;
- 9.12. Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que a CONTRATADA firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente;
- 9.12. Os reajustes permitidos pelo §7º, do artigo 25, da Lei n. 14.133/2021, serão concedidos depois de decorrido 12 (doze) meses da vigência do Contrato, deverão comprovar através de percentuais e índices, o reajuste pleiteado, que passarão por análise técnico-contábil do Município;

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES.

10.1. As licitantes devem apresentar os seguintes documentos técnicos:

10.1.1. Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido os produtos constantes do objeto desta licitação, bem como se foram cumpridos os prazos estabelecidos e o grau de satisfação. Tal atestado deverá ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, assinado e datado. ;

10.1.2. Alvará da Vigilância Sanitária Municipal vigente.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

11.2. Cumprir e fazer cumprir todas as disposições contidas neste Termo de Referência;

11.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

11.4. Proporcionar todas as facilidades, inclusive esclarecimentos atinentes ao objeto deste Termo de Referência, para que a empresa possa cumprir as obrigações dentro das normas e condições da aquisição;

11.5. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ela substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

11.5.1 As notificações se darão por meio eletrônico (e-mail) a ser fornecido pela CONTRATADA quando da assinatura contratual ou da apresentação da proposta, ficando a cargo desta avisar em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer alteração deste no curso da contratação;

11.5.2 Considerar-se-á lido o e-mail pela CONTRATADA após 48 (quarenta e oito) horas do seu envio.

- 11.6. Comunicar à CONTRATADA até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento, dos serviços prestados;
- 11.7. Fiscalizar a execução do objeto, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;
- 11.8. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato;
- 11.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, podendo rejeitar, no todo ou em parte, os objetos realizados em desacordo com o contrato;
- 11.10. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições e intercorrências na manutenção do serviço prestado;
- 11.11. Promover o acompanhamento e a fiscalização do objeto deste contrato, quanto ao aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando a ocorrência de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA, inclusive atestando a execução do objeto contratado;
- 11.12. Proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento da execução do objeto contratado.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Fornecer o objeto deste Contrato, nas condições estipuladas neste Edital, na Proposta aprovada, na Nota de Empenho e quando for o caso, nas ordens de fornecimento, isentos de defeitos de fabricação;
- 12.2. Entregar os serviços na presença do (s) servidor (es) devidamente designado (s) na conformidade do 140, da Lei 14.133/2021, nos locais informados neste Termo, acompanhados da Nota Fiscal;
- 12.3. Quando necessitar de transporte de algum equipamento a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo transporte apropriado dos Equipamentos, ainda que seja transporte especial quando o equipamento assim exigir, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto até o devido atesto da Nota Fiscal, inclusive o frete;
- 12.4. Reparar, corrigir, remover, as suas expensas, no todo em parte o (s) serviço (s) em que se verifiquem danos em decorrência decorrente de qualquer evento (problemas de transporte, ou de armazenagem, reprovado pela CONTRATANTE, e outros), providenciando sua substituição, quando for o caso, no prazo de até 30 (trinta) minutos, improrrogáveis, contados da notificação;
- 12.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- 12.6. Arcar com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, sendo que sua inadimplência, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- 12.7. Será exigida da Contratada pontualidade na entrega, qualidade, presteza do material adquirido (refeições), visando atingir o máximo de desempenho;
- 12.8. Em caso de recebimento das refeições com embalagens (marmitex) danificadas, a

licitante deverá substituir integralmente o quantitativo reprovado, correndo por sua conta todas as despesas de devolução e reposição.

12.9. Os prazos bem como as condições de entrega deverão ser rigorosamente respeitados por parte do licitante vencedor, sob pena de perda do direito, condicionando assim à Prefeitura a promover o cancelamento da Ordem de Fornecimento em favor da empresa vencedora, sem qualquer indenização, dando condições ao segundo colocado para no caso de aceitação das mesmas condições preestabelecidas, promover a entrega.

12.10. Manter a garantia e qualidade dos serviços de acordo com as especificações definidas no Edital e seus anexos e o contrato;

12.11. Manter as condições de habilitação e qualificação técnica exigida no edital da licitação;

12.12. Cumprir com a legislação vigente inerente ao objeto, inclusive com todos os encargos tributários, fiscais, trabalhista, devendo arcar ainda, com todas as despesas e custo necessários ao cumprimento do objeto;

12.13. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das obrigações, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

12.14. Responsabilizar pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

12.15. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor do contratante encarregado de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas;

12.16. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.17. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização do CONTRATANTE.

12.18. Ter Cópia de CRLV de 01 (um) veículo utilitário fechado, para atendimento dos serviços, devidamente certificado e registrado junto à vigilância sanitária, com Licenciamento Anual vigente no DETRAN, conforme legislação, assegurando assim condições de segurança física e sanitária dos alimentos transportados;

12.19. Ter Alvará de funcionamento compatível com o objeto licitado;

12.20. Ter Alvará da vigilância sanitária Municipal/Estadual de acordo com o objeto licitado.

17. DA FISCALIZAÇÃO

17.1. A entrega dos produtos será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATANTE por intermédio dos fiscais de contrato designados por meio de portaria, cabendo a este anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, cabendo a este a aceitação dos produtos e atesto das faturas.

17.2. Além do acompanhamento e fiscalização da entrega, os fiscais designados poderão ainda sustar o produto que esteja em desacordo com o estabelecido, sempre que essa medida se tornar necessária.

17.3. A fiscalização não inclui nem deduz a responsabilidade da CONTRATANTE pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão ou doloso de

quaisquer de seus empregados.

17.4. Fica designado como **fiscal do contrato**:

Nome: Raquel Lopes de Macedo Leal

Cargo: Nutricionista UPA

CPF: nº 039.302.841-03

Nome: KELLY ADRYANNY SILVA

Cargo: ASSESSOR NIVEL 4

MATRÍCULA: nº 99947382

Nome: GISLENE FRANCISCA FERREIRA

GUIMARÃES

Cargo: Nutricionista HMCN

CPF: nº 120.126.258-51

Nome: RAYNARA WESLEYANE

FERREIRA FREITAS

Cargo: ASSESSOR NIVEL 5

MATRÍCULA: nº 99948411

21.0. DOS ANEXOS

- ✓ Anexo I - Cardápio;
- ✓ Anexo II – Endereços e horários de entrega;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CALDAS NOVAS – GO, 09 DE JUNHO DE 2026.

MARIA LEDA PEREIRA GUIMARÃES

Assessora Administrativo

Decreto 479/2026

Responsável pela Formalização da Demanda

ANEXO I

PACIENTES E ACOMPANHANTES

ALMOÇO

Dieta Geral	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata brócolis + cenoura refogada + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
-------------	--	---	---	---	---	---	--

Dieta DM	Arroz integral + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz integral + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz integral + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + vagem e brócolis alho e óleo + salada de folhas	Arroz integral + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e beterraba refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango + jiló, milho e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz integral + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz integral + feijão em caldo + molho de peito de frango + chuchu e batata doce + vinagrete
Dieta pastosa	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)
Dieta Pastosa DM	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)	Sopa de legumes (batida)
Dieta Líquida	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)	Sopa de legumes (batida e coada)

Dieta Has	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata e brócolis alho e óleo + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
Dieta Hipolípídica	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata e brócolis + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
Dieta Branda	Purê de batata + Bife de peito de frango + Cenoura e vagem salté + Salada de folhas	Arroz branco bem cozido + feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor refogada + salada de folhas	Purê de batata + iscas de peito de frango grelhado + brócolis + salada de folhas	Arroz branco bem cozido + Feijão em caldo + almondegas + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Purê de batata + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo refogado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
Dieta Obstipante	Arroz integral + bife de peito de frango grelhado + cenoura cozida + salada de folhas	Arroz integral + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz integral + sobrecoxa assada + vagem e brócolis alho e óleo + salada de folhas	Arroz integral + almondega + mandioca cozida + chuchu e beterraba refogado + salada de folhas	Arroz branco + bife de peito de frango + jiló, milho e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz integral + picadinho de carne com batata e cenoura + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz integral + molho de peito de frango + chuchu e batata doce + vinagrete

Dieta Hiperproteica	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata e brócolis refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
Dieta Leve	Purê de batata + Bife de peito de frango + Cenoura e vagem salté + Salada de folhas	Arroz branco bem cozido + feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor refogada + salada de folhas	Purê de batata + iscas de peito de frango grelhado + brócolis + salada de folhas	Arroz branco bem cozido + Feijão em caldo + almondegas + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Purê de batata + picadinho carne + jiló e quiabo refogado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + chuchu e cenoura + salada de folhas
JANTAR							
Dieta Geral	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne moída + torradas	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve + torrada
Dieta DM	Sopa de Legumes com carne	Sopa de legumes com frango	Sopa de legumes com carne	Sopa de legumes com frango	Sopa de legumes com carne	Sopa de legumes com frango	Sopa de legumes com carne
Dieta pastosa	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída (batido)	Sopa de macarrão com legumes e carne (batido)	Caldo de mandioca com frango (batido)	Sopa de macarrão com legumes e carne (batido)	Caldo de batata com carne moída (batido)	Sopa de legumes com macarrão e frango (batido)	Caldo de batata doce com carne moída e couve (batido)
Dieta Pastosa DM	Sopa de Legumes com carne (batido)	Sopa de legumes com frango (batido)	Sopa de legumes com carne (batido)	Sopa de legumes com frango (batido)	Sopa de legumes com carne (batido)	Sopa de legumes com frango (batido)	Sopa de legumes com carne (batido)

Dieta Líquida	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída (batido e coado)	Sopa de macarrão com legumes e carne (batido e coado)	Caldo de mandioca com frango (batido e coado)	Sopa de macarrão com legumes e carne (batido e coado)	Caldo de batata com carne móida (batido e coado)	Sopa de legumes com macarrão e frango (batido e coado)	Caldo de batata doce com carne moída e couve (batido e coado)
Dieta Has	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne móida + torradas	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve + torrada
Dieta Hipolipídica	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne móida + torradas	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve + torrada
Dieta Branda	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne móida	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve
Dieta Obstipante	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída	Calda de batata inglesa e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída	Calda de batata inglesa e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída
Dieta Hiperproteica	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango + torrada	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne móida + torradas	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve + torrada
Dieta Leve	Caldo de abóbora cabotiá com carne moída	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de mandioca com frango	Sopa de macarrão com legumes e carne	Caldo de batata com carne móida	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de batata doce com carne moída e couve
Dieta Leve	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia	Bolacha de sal + Chá + Geleia

FUNCIONÁRIOS

ALMOÇO

Dieta Geral Funcionários	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata brócolis + cenoura refogada + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
---------------------------------	--	---	---	---	---	---	--

JANTAR

Dieta Geral Funcionários	Arroz branco + Feijão em caldo + bife de peito de frango grelhado + batata, cenoura e vagem salté + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + carne de panela + abobrinha, beterraba e couve flor + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + sobrecoxa assada + purê de batata brócolis + cenoura refogada + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + almondega + mandioca cozida + chuchu e milho refogado + salada de folhas	Arroz branco + Feijão em caldo + linguiça de frango assada com batata + jiló e quiabo regofado + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + picadinho de carne com batata e cenoura + batata doce cozida + mix de couve flor com brócolis + salada de folhas	Arroz branco + feijão em caldo + molho de peito de frango + macarrão alho e óleo + chuchu e banana frita + vinagrete
---------------------------------	--	---	---	---	---	---	--

ANEXO II

RELAÇÃO DE ENDEREÇOS E HORÁRIOS DE ENTREGA		
Base do SAMU 192	Rua Professor Josino Bretas, Qd. APM, Setor Central	Almoço: 11:30h / Jantar 19:30h
Departamento de Frotas	Rua G, Qd. 41, Lt. 13, Nº 429, Nova Vila	Almoço: 11:30h / Jantar 19:30h
Hospital Municipal Dr. André Alla	Rua P, Nº 336, Bairro Nova Vila	Pacientes: Almoço: 11:00h / Jantar 17:30h ----- Funcionários: Almoço: 11:00h / Jantar 17:30h
Hospital Nossa Senhora Aparecida	R. Machado de Assis, Setor - Termal, Caldas Novas - GO, 75680-074	Pacientes: Almoço: 10:40h / Jantar 17:30h ----- Funcionários: Almoço: 11:00h / Jantar 17:30h
Hospital de Retaguarda	Avenida Caxambu, esq. R. 31 - Caldas do Oeste, Caldas Novas - GO, 75689-096	Pacientes: Almoço: 11:00h / Jantar 17:30h / ----- Funcionários: Almoço: 11:00h / Jantar 19:00h
UPA – Unidade de Pronto Atendimento	Rua Prof. Bretas, Nº 314, Centro	Pacientes: Almoço: 11:00h / Jantar 19:00h / ----- Funcionários: Almoço: 11:00h / Jantar 19:00h
Centro Médico Especializado	Rua Dr. Ciro Palmerston, Nº 645, Centro	Almoço: 11:30h somente aos sábados a cada 15 dias
CAPS Infante Juvenil (Centro de Atenção Psicossocial)	Rua 23, Qd. 12, Lt. 24, Estância Itaguaí	Almoço: 11:30h
CAPS AD (Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas)	Rua M, Qd. 24, Lt. 12, Setor Nova Vila	Almoço: 11:30h
CAPS II Terezinha Melo de Souza	Rua Q, Qd. 03, Lt. 07, Setor Nova Vila	Almoço: 11:30h

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO.

Ref.: Pregão Eletrônico nº 054/2026.

Prezado (a) Senhor(a), __ (nome da empresa) __, CNPJ/MF n.º __, sediada __ (endereço completo) __, tendo examinado o EDITAL, vem apresentar a presente proposta para a entrega do objeto, em conformidade com o EDITAL mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do produto, valores e local de entrega).

Item	Produto	Descricao	Unidade de Medida	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1							R\$ 0,00

VALOR TOTAL/GLOBAL DA PROPOSTA __: R\$

Comprometemo-nos a fornecer o produto nas especificações, no prazo e condições previstos na EDITAL.

Esta proposta tem validade de **não inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar de sua apresentação.

Localidade, __ de ____ de ____
__ (assinatura) __

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX /2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE
FAZEM ENTRE SI O XXXXXXXX E XXXXXX

A *Secretaria Municipal de Saúde*, por intermédio do Fundo Municipal de Saúde, com sede na Rua B-8, Quadra 14, Lote 20, Bairro Estância Itanhangá, na cidade de Caldas Novas - GO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 05.593.119/0001-39, neste ato representado(a) pelo, ..., Secretário Municipal de Saúde, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** *procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº 2026035003 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico nº 0XX/2025* mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO MARMITEX** destinadas aos pacientes internos, acompanhantes e Profissionais Plantonistas da Unidade, para atender a demanda das unidades de saúde do Município de Caldas Novas – GO, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, conforme incisos I e II, do artigo 92, da lei nº 14.133/21.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta Realinhada do Contratado e/ou a Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços;

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94, prorrogável por até 10 anos, nos termos dos artigos 106 e 107, ambos da lei nº 14.133/21.

2.1.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, que é parte integrante desse Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DA PRECIFICAÇÃO

5.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreatáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA), nos termos do inciso V, do artigo 92, da lei nº 14.133/21.

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IGPM ou IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratante, nos termos dos incisos X, XI e XIV do artigo 92, da lei nº 14.133/21:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

- c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- e) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- f) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- g) Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- h) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- i) A Administração terá o prazo de *60 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- j) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *60 dias*.
- k) Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- l) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, nos termos dos incisos XIV, XVI e XVII do artigo 92, da lei nº 14.133/21:

- a. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

- b. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- c. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (inciso II, do artigo 137, da Lei n.º 14.133/21) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- d. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- e. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- f. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
 - 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- h. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- i. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- j. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

- k. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (artigo 116, da Lei n.º 14.133/21);
- l. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (§ único, do artigo 116, da Lei n.º 14.133/21);
- m. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- n. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados na alínea “d”, do inciso II, do artigo 124, da lei nº 14.133/21.
- o. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/21, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da lei nº 12.846/13.

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§ 2º, do artigo 156, da lei nº 14.133/21);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§ 4º, do artigo 156, da lei nº 14.133/21);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (artigo 156, §5º, da lei nº 14.133/21).

d) Multa:

d.1) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 20% do valor do Contrato.

d.2) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 0,5% a 20% do valor do Contrato.

d.3) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, de 0,5% a 20% do valor do Contrato.

d.4) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, de 0,5% a 20% do valor do Contrato.

d.5) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, de 0,5% a 20% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (§ 9º do artigo 156, da lei nº 14.133/21)

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º, do artigo 156, da lei nº 14.133/21).

11.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (artigo 157, da lei nº 14.133/21)

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§ 8º, do artigo 156, da lei nº 14.133/21).

11.6.1 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (*quinze*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do artigo 158 da lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8 Na aplicação das sanções serão considerados (§ 1º, do artigo 156, da lei nº 14.133/21):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (artigo 159).

11.10 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (artigo 160, da lei nº 14.133/21).

11.11 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Artigo 161, da lei nº 14.133/21).

11.12 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do artigo 163 da lei nº 14.133/21.

11.13 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo

contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4 O contrato também será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.5 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.5.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.5.2 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.6 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137, da lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Conforme os artigos 138 e 139, ambos da lei nº 14.133/21.

12.7 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.7.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.8 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) Indenizações e multas.

12.9 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput, do artigo 131, da lei nº 14.133/21).

12.10 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (inciso IV, do artigo 14, da Lei nº 14.133/21).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual, na dotação abaixo discriminada:

- i. Gestão/Unidade:
- ii. Fonte de Recursos:
- iii. Programa de Trabalho:
- iv. Elemento de Despesa:

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/21, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e seguintes da lei nº 14.133/21.

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos

de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (artigo 132 da lei nº 14.133/21).

15.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao caput, do artigo 91, da Lei n.º 14.133/21, e ao § 2º, do artigo 8º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c o inciso V, do § 3º, do artigo 7º, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO FORO

17.1 Fica eleito o Foro Comarca de Caldas Novas, Estado de Goiás, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme § 1º, do artigo 92, da lei nº 14.133/21.

Caldas Novas - GO, XXX de XXX de 2025.

CONTRATANTE

(Representante Legal)

CONTRATADO

(Representante Legal)

TESTEMUNHAS:

1- _____

CPF/MF nº: _____

2- _____

CPF/MF nº: _____

ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XX/2025

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº XXX/2025, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº XXX, de XX de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HOSPITALAR TIPO MARMITEX** destinadas aos pacientes internos, acompanhantes e Profissionais Plantonistas da Unidade, para atender a demanda das unidades de saúde do Município de Caldas Novas – GO, especificado (s) no (s) item (ns) _____ do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº **054/2026**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)
------	--

do TR								
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Total

2.1. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta do Anexo Único da presente Ata.

3. ÓRGÃO (S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE (S)

3.1. O órgão gerenciador será o _____. (Nome do órgão)

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

- 4.2.1.** O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3.** Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4.** O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5.** O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- 4.6.** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7.** O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.8.** Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.9.** A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.10.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1.** A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PORTAL NACIONAL DE

CONTRATAÇÕES PÚBLICAS, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. Deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.1.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.1.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.1.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições previamente estabelecidos, e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos publicitados, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de

preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no artigo 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir

pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024.

10.DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024 c/ o Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

10.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.3. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade, conforme o Decreto Municipal nº 041/2024, de 08 de janeiro de 2024.

10.4. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11.CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e

demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo/lote de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em _____ (____) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes, quando houver.*

Local e data

Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO ÚNICO

CADASTRO DE RESERVA

A) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do Adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade e Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

B) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade e Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

ANEXO V

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(Preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 054/2026.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa, com sede na, C.N.P.J. n.º, através de seu representante legal Sr. (a), cargo, CREDENCIA o (a) Sr. (a), portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º, para representá-la perante a Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Caldas Novas, na sessão pública do Pregão Eletrônico supracitado, outorgando-lhe plenos poderes para formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de _____

___ (assinatura)___

CARGO

R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura. Este é um modelo de outorga de poderes, podendo ser dispensado se o representante comprovar poderes por meio de Procuração Pública ou Contrato/Estatuto Social.

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 054/2026.

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação em referência, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ não foi declarada INIDÔNEA nos termos do inciso IV, do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações posteriores, bem como não possui qualquer outro fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Ainda, declaro que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

Localidade, ____/ ____/ ____.

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO A LEI MUNICIPAL Nº 3.231/2021

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 054/2026.

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação em referência, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ não **possui em seu quadro societário ou de administradores, pessoas físicas condenadas em segunda instância pelas práticas, de crimes sexuais contra vulnerável (artigos 217-A e 218-C do Código Penal), de crimes previstos nos artigos 240 e 241-E do Estatuto da Criança e do Adolescente e outros crimes de natureza sexual contra crianças ou adolescentes, nos termos do parágrafo único do artigo 3º c/c o artigo 1º da Lei Municipal nº 3.231/2021.**

Ainda, declaro que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto ao cumprimento da Lei Municipal nº 3.231/2021.

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Caldas Novas

Endereço: Rua Orcalino Santos, N.º 283, Centro, Caldas Novas – GO

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 054/2026.

A empresa _____, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o n.º _____, por intermédio do seu representante legal, o Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n.º _____ e CPF n.º _____, **DECLARA** expressamente sob as penas da Lei, QUE está ciente da proibição de empregar em horário noturno, perigoso ou insalubre menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer outro tipo de trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, de acordo com o inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e em acordo com a Lei Federal n.º 9.854/99.

Localidade, ____/ ____/ ____.

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

ANEXO IX

EDITAL Nº 054/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO

TABELA UNIFICADA DE ITENS E VALORES

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MARMITEX KIDS - 500 GRAMAS: MARMITEX - ALMOÇO E JANTAR, COM PESO MÉDIO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, COM NO MÍNIMO 03 (TRÊS) REPARTIÇÕES PARA ALIMENTOS, TÉRMICO, DEVENDO A SALADA VIR EM RECIPIENTE SEPARADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ARROZ 80 (OITENTA) GRAMAS FEIJÃO 80 (OITENTA) GRAMAS, CARNE BOVINA, AVES, PEIXES OU OVOS (CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEÍNA EM CADA REFEIÇÃO), MÉDIA 80 (OITENTA) GRAMAS DE CADA, E DIVERSIFICAR AS PREPARAÇÕES DE ACORDO COM O CARDÁPIO; DEVERÁ SEGUIR CRITÉRIO: CARNE BOVINA 2X, AVES 2X, PEIXES 1X, OVOS 1X. GUARNIÇÃO - PREPARAÇÕES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, COM PESO MÉDIO DE 80 (OITENTA) GRAMAS; OBSERVAÇÕES: A SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES (MÉDIA 50 GRAMAS DE CADA), CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEIÇÃO.	Unid	13.800	R\$ 19,77	R\$272.826,00
02	MARMITEX SAÚDE (ALMOÇO E JANTAR) - 700 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PESO MEDIO DE 700 GRAMAS ALMOÇO E JANTAR CONTENDO ARROZ (150g) FEIJÃO (80g) CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, CONTENDO DOIS TIPOS DE PROTEINAS EM CADA REFEICAO MÉDIA 150g (CENTO E CINQUENTA) PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, E DIVERSIFICAR AS PREPARACOES DE ACORDO COM O CARDAPIO GUARNICAÇÃO- PREPARACOES A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS OU MASSAS, LEGUMES (250 GR), SALADA CONTENDO FOLHAS E LEGUMES CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEICAO (70g). OBSERVAÇÕES: - A SALADA DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. -O RECIPIENTE DO MARMITEX DEVE CONTER NO MINIMO TRES DIVISORIAS, DEVENDO SER TERMICO. DIETAS GERAIS ESPECIAIS E DIETAS ESPECIALIZADAS PARA ADULTOS E CRIANCAS CONSIDERANDO AS INFORMACOES CONSTANTES NO ANEXO I.	Unid	102.504	R\$ 22,24	R\$ 2.279.688,96

03	MARMITEX DIETA - 500 GRAMAS CARACTERISTICAS TECNICAS: PESO MEDIO DE 500 GRAMAS ALMOCO E JANTAR CONTENDO UM TIPO DE PROTEINA EM CADA REFEIÇÃO CARNE BOVINA OU AVES OU PEIXES OU OVOS, (120 GR), PODENDO SER ASSADAS, COZIDAS OU GRELHADAS, (100gr) DE ARROZ BRANCO, (70g) DE FEIJÃO, E SALADA CONTENDO FOLHAS (80g) E LEGUMES (130g) CONTENDO DOIS TIPOS EM CADA REFEICAO . DIVERSIFICAR AS PREPARACOES DE ACORDO COM O CARDAPIO ANEXO I. OBSERVAÇÃO: -A SALADA E O FEIJÃO DEVE SER ENTREGUE EM RECIPIENTE SEPARADO. O RECIPIENTE PARA AS PROTEÍNAS DEVE SER TERMICO.	Unid	31.020	R\$ 20,57	R\$ 638.081,40
04	SOPA PRONTA TIPO MARMITEX GRANDE (G), CONTENDO NO MÍNIMO 750G, CONFORME CARDÁPIO DESCRITO NO ANEXO I E SUGESTÃO DE VARIEDADE.	Unid	31.020	R\$ 17,94	R\$ 556.498,80
TOTAL					R\$ 3.747.095,16